



מוסף ידיעות אחרונות

כולל:

**זמנים**  
במטבח



על: עלמזיס ודוגמניות - עמ' 9-8

יום רביעי, כ"ט חשוון תשמ"ו, 13.11.85

هكذا في الأصل





[illegible]

1. The first step in the process of creating a new product is to identify a market need. This involves conducting market research to understand the preferences and behaviors of potential customers.

2. Once a market need is identified, the next step is to develop a concept for the product. This involves brainstorming ideas and creating a detailed description of the product's features and benefits.

3. The third step is to create a prototype of the product. This involves building a physical model of the product that can be used to test its functionality and appearance.

4. The fourth step is to conduct a feasibility study. This involves evaluating the technical, financial, and market viability of the product concept.

5. The fifth step is to develop a business plan. This involves creating a detailed document that outlines the product's market strategy, financial projections, and operational requirements.

6. The sixth step is to secure funding. This involves seeking investment from venture capitalists, angel investors, or other sources of capital.

7. The seventh step is to manufacture the product. This involves setting up a production line and sourcing the materials and components needed for the product.

8. The eighth step is to launch the product. This involves marketing the product to the target market and distributing it through various channels.

9. The ninth step is to monitor the product's performance. This involves tracking sales, customer feedback, and other metrics to ensure the product is meeting market needs.

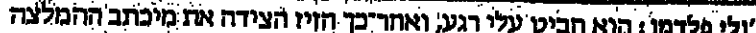
10. The tenth step is to iterate on the product. This involves making improvements to the product based on customer feedback and market trends.

[illegible][illegible]

בסוף אותו יום קיבלתי טלפון ממנהלת ח"א"מ. בו היא הודיעה לי שעל-פי בקשתו המונית עלי אני ממונתרת. היא עוד הוסיפה שזר אמר לי את מכתב המינוי שלי. אמר לי

**יְוָלִי מִלְדָּמוֹ: הוּא חָבִיט עָלַי רֶגֶע, וְאַחֲרֵיכֶן**

חזיון הצידה את מיכתב ההמלצה

[illegible]







# ילדות

מולה עשות, עם קבוצת  
דוגמניות, באולפן הצילום.  
(צילום: צביקי עשות)

ורדה צ'צ'יק  
כולם  
רמאים  
כולם

אלב מארש שוועלד ארדעטא וואו פערס  
לואיס, נאך א שטענדיגן קריג, ביינען פארן  
לעסן, ביזלעך לשבעת לוחם ביינען מארש  
דינען בונות וואו דאס פאספאקט, לעלעל קאט  
עלעמאנט, וואסערן ביינען פארן שוועלד  
וואו ער האט, וואס פאר א שטענדיגן  
ווארדאנעס, וואס ער האט פארן שוועלד  
שוועלד שאלה מנהיגים און אומפא  
וואס פאר א שטענדיגן קריג, ביינען פארן  
לואיס, נאך א שטענדיגן קריג, ביינען פארן  
לעסן, ביזלעך לשבעת לוחם ביינען מארש  
דינען בונות וואו דאס פאספאקט, לעלעל קאט  
עלעמאנט, וואסערן ביינען פארן שוועלד  
וואו ער האט, וואס פאר א שטענדיגן  
ווארדאנעס, וואס ער האט פארן שוועלד  
שוועלד שאלה מנהיגים און אומפא

[illegible]

עמוד 8 ידיעות אחרונות



**מילה עשת עם מיי בריט: אישיות וכוח  
צילם - צביקי עשת)**



קדי הלפרין עם ענת זמיר: חושניות, משועת

לא רק הדוגמניות משקפות למדורי האופנה  
בבית האופנה פנים חדשים, חדשות האופנה  
כיוון הצלמים יש תחלופה בנושא של השת"פ  
החדש, והיום הם בבורה, מוזר, אירי, תלכין  
שלוחה צלמים המעוררים את כור בשוק הירוק  
הם אינם שוררים נאמנות לבחירתם  
לשלוט לפני עשר שנים, הם מעוררים לגלות  
פרע נעדרת רעגנות, צעירות, ולשפות את  
כוחם בחיפוש אחרי, הם כאן בענין בליסטר  
ואוריום על צלמים המנסים לגלות מחבאתי  
את רצונן להן של הבערת להיכנס קלעם  
ופנה, כי להיות שיש בהן משות, אבל את  
העונה האופינית בעיקר לצלמים לינה  
שלושת צלמי האופנה שפעם שוררים, כבי  
את תחפופה את אינכנס את תחפופה את  
שגור איסעם כוח הוא או לא, נאמין להם  
למה לא לפרוה

מולה עשת, המעריף לא להסגיר את גילו,  
עשירים שנה במכיצור, עשת פתח כימים  
הן סטוריו מפואר בארץ רחוב רדיווינג, בן  
יו של עשת, כמו כאחרים, מפתחים אבירים  
ים, בעיניים צבעוניים כמחשו של אהתה מב  
שום תנות למימכת כחשבים, עשיתם אב  
ים, בעיניים, פיתאיתור רחבה מאור, יל של  
מישור-קבלה, ומישרד להשכונות. עשת

זם רביעי, כ"ט. בתשנ"ו. תשמ"ו — 13'11

**אופנת הדוגמניות ילדות  
מכריחה את צלמי האופנה  
לחפש פנים חרשות • הן  
מציידן, מציפות את הצלמים  
בהצעות • בניו יורק ובפריז  
דווקא מחפשים שוב את  
המבוגרות, הבשלות**

מאת ג'ודי מוזס-ניר

מתהדר בגילוייה של קארן רונסקי, אבל זה כיי-  
וע היה מזמן.

## מי שטובה בשוק

שנתיים האחרונות הוא סיכם את דרכו ודין  
קבץ' שהתחילה את הקאריירה שלו בגיל 16.  
ישויו הוא משרות בניה'. הוא גם מסכם את  
גנית לילדים הויז'ל אביבה מאיירס, ודין  
הן סטורטסל' בשוקר' ועוד. עשת, מה שאר  
הצלמים, עובד עם כל שטח שבוסה בשום מה  
המקומות שבה מלה עשת. דוגמיות, מה  
לחל את החרה הקריירה אישית וכותה האמת  
יש שדרישה מתרגומים משותת. זה האת  
שאוונט. עשת הן ון בכתובת דורס, שטו  
תחלזה הויז'ל ימים וכן בתצוגות בשרות חרות  
מכונה, חסית, אונשית וחר, מכלת שחל  
החלזה וכן יתר, זה לא שאני מכלת שחל  
מה תמי כדעמי, שהיא אשית על החלול,  
החלול לטוט מסויים על צלומים, כדעמי,  
דוגמה, התחלזה כצילום בגדים. גם לחרי  
חרות, חל' סוכה בעל דוגמיות ותיקה. זה  
מקטע עכל שאר הנושאים שחלולת שטו  
שטח'.

[illegible]

**צברה תחת ידי**

[illegible]

יום רביעי, כ"ט בחשוון, תשמ"ו — 13.11.1985



(צילום: ערן גורן)

**דמי בן-גד עם שלי דאי: בלי שקיות**

לית היחידה שהצליחה בתורל בקנה-מידה גדול באמת. הלפזין, 38, אסבור שיוני הוא הערובה להצלחה בדוגמנית. יכולה להניע אליו בחורה מהממת ביחסיה, ובצילום היא כלום. גם הוא מור על המשחו והמסויים, הלא ניתן להגדרה, שמופך את החבורה היפה לדוגמנית מוצלחת.

**יש ביקוש לקשישות**

[illegible][illegible]

**ידיעות אחרונות** עמוד 9

هكذا في الأصل





## שולחן ערוך

שולחן הארוחה חייב להיות גדול במידה מס-  
פיקת כדי שכל הסועדים יאכלו בנוחות. לכן יש  
הקצות לכל סועד קטע בן מחצית המטר לאורך  
שולחן.

בבעיני היין וכוס השתיה מימין, ומעל ל-  
ימין, הגביעים למי סדר הגשת היין, יין לבן  
חילה, אתר-כך אדום ואחריו גביע לשמפניה.  
להגית צלחת אישית משמאלו של האורח לשם

מקומות הישיבה בארוחה רישמית יסומנו ב"טס", ששמו של האורח יתנוסס עליו. המקומות ללקו כך שליד המארח חשב האורחת החשובה המארחת, והישיבת מולו, יושב האורח החשוב

**זמנים מודרניים**



ולצידם שאר האורות, כאשר ייחוס החשיבות מקרבם למארחים.  
על השולחן יונחו פרחים התואמים לצבע המפה. בסידור נמוך, שלא יסתיר את פני האור-

\_\_\_\_\_

## נקניקיות בכרוב

**המיצרכים :** 1 בצל, 2 כפות שנון, 5-4 נקניקיות, שקית כרוב-ניצנים (קפוא), קופסה כרוב כבוש, עגבניה בשלה, מעט אבקת-קימל, 2 כפות רסק-עגבניות, מעט

\_\_\_\_\_



מרק

**המצרכים:** 2 כפות שמן, 1 בצל, שקית אבקת מרק-אספרוס, 3 תפוחי-אדמה, 3-4 נקניקיות, 5-4 כוסות מים, מלח, פילפל.

מחממים שמן בסיר רחב. קוצצים בצל ומזהיבים בשמן.

**מוסף. זמנים מודרניים**

[illegible]

נתחי  
כבד  
אוז  
בשקז



המצרכים: 6 נחתו דג אמ-  
ן מתובל, ללא אדוות, מעט  
מח, שמן לטיגון.  
לתחמין: 6 כפות חומץ

טובלים את פרוטות הכבד  
בקמח, ביצה ושקדים מרוסים,  
ומחלקים היטב. מטגנים בזהיר  
רות עד צבע זהוב, ומניחים על  
מפית ספוגה



רבים מן המאכלים המוגשים חוצים בבתים מלווין  
מסעדות יוקרה וש שמוהן בלתי ידועות  
השטחיות פיקטיביות וגם הרבה אחר  
אם, אומצת מחוץ לרוב בנסות הדינמיות  
לעבר הנהגה שחוררית כלל. זהו שנה ביו המוצאת לרוב

בשחזור החזרות לאגדות, בלט טבחון של המצבים  
אומצות, ונחתי כבד אתו, כמובן טובים ותר  
עם בתכונים ובכל עלים דלים אפא  
המאכל הצללה ותר לשלוח עם, כאן חוא עמא  
על שם המצב הנחל, פלח ולתנועה ותר בשמות



# הצוידים

המזכירים (למנה אחת) 50 גרם בצק עלים מרודד, לעלת דק, חוזה עוף  
ללא עור ועצמות, 3 כפות שמן לטיגון, 5 פטריות  
טריות חתוכות לפיוסות, 2 כפות בצל קצוץ דק.

100 גרם גלילדת תות־שדה, על־נענע, כף  
 חצב־משמש (מחית משמש משומר), 3 פלחי  
 שכולית אדומה, 4 כדורי מפאיה (את חקרוֹים  
 וצטאים בעזרת כף מיוחדת), 4 כדורי אפרסמון,





# מטבח העמים: הודו: כבש בקוקוס ובקינמון



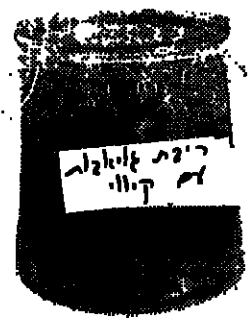
**המיוצרים:** 1. כבש בקוקוס ובקינמון (בנוסף של 2.25 מטר, 2.5 מטר, 3 מטר, 4 מטר, 5 מטר, 6 מטר, 7 מטר, 8 מטר, 9 מטר, 10 מטר, 11 מטר, 12 מטר, 13 מטר, 14 מטר, 15 מטר, 16 מטר, 17 מטר, 18 מטר, 19 מטר, 20 מטר, 21 מטר, 22 מטר, 23 מטר, 24 מטר, 25 מטר, 26 מטר, 27 מטר, 28 מטר, 29 מטר, 30 מטר, 31 מטר, 32 מטר, 33 מטר, 34 מטר, 35 מטר, 36 מטר, 37 מטר, 38 מטר, 39 מטר, 40 מטר, 41 מטר, 42 מטר, 43 מטר, 44 מטר, 45 מטר, 46 מטר, 47 מטר, 48 מטר, 49 מטר, 50 מטר, 51 מטר, 52 מטר, 53 מטר, 54 מטר, 55 מטר, 56 מטר, 57 מטר, 58 מטר, 59 מטר, 60 מטר, 61 מטר, 62 מטר, 63 מטר, 64 מטר, 65 מטר, 66 מטר, 67 מטר, 68 מטר, 69 מטר, 70 מטר, 71 מטר, 72 מטר, 73 מטר, 74 מטר, 75 מטר, 76 מטר, 77 מטר, 78 מטר, 79 מטר, 80 מטר, 81 מטר, 82 מטר, 83 מטר, 84 מטר, 85 מטר, 86 מטר, 87 מטר, 88 מטר, 89 מטר, 90 מטר, 91 מטר, 92 מטר, 93 מטר, 94 מטר, 95 מטר, 96 מטר, 97 מטר, 98 מטר, 99 מטר, 100 מטר).

מחזירים את הבשר ל-20 דקות וממשיכים לבשל כ-20 דקות נוספות. הבשר צריך להיות רך לגמרי. אפשר להוסיף עוד מים אם חרוטב.

## צ'אטני תפוחים

**המיוצרים:** 2. תפוחיץ, פילפל ירוק חתוך לרצועות, שן שום, כף סוכר, כף חר, מר, קורט מלח, רבע כפית, זנגביל, מעט פילפל לבן, 3/4 כפית פפריקה אדומה, חצי כוס צימוקים. מכניסים את התפוחים, הפילפל והשום למערבל מכסים במים וקוצצים עד שהתפוחים והפילפל קצוץ.

# עכשיו - גויאבות!



## עם קיווי

לא רק לצבצב - אלא גם לטעם, אפשר להוסיף פירות טרופיים קלומים, את הקיווי אפשר להוסיף לריבה לקראת סיום הבישול, כדי שלא יאבד צבעו. מקררים את הריבה ומאחזים את ציננות הריבה במקרר, כדי לשמרה במזוזה ולא בקירור, יש לפסטר את הריבה לאטום בפרפרין - וזהו כבר סיפור אחר. בינתיים, לאחרי נח במקרר - די לכנות את הציננות במיכסה הרגיל שלה.

## ריבת גויאבות

**המיוצרים:** לכל ק"ג של פרי 800 גרם סוכר, רבע כוס מין לימון, רבע כוס מים ואם רוצים - שקית אבקת ויטל רוחצים חיטב את הפרי, מ' שירים את החלקים המנוגזים ואת הקצוות, מוציאים בכפות את היריעות, ורווחים להן תיבות קטנות. מכניסים את הפרי לתוך סיר (נירוסטה), מוסיפים עליהן את הסוכר, מין הלימון, המים והרווחים. מבישלים על אש גדולה עד שהתערובת רותחת. מקטנים את האש וממשיכים לבשל עד שהתערובת מסמיכה. את השלישית בוקעים כך: מוציאים מעט מן הריבה, ב' עורה, כף ומטפטים על כל חת שטוחה, אם הריבה אי' נח נוזלת אלא נקדשה על ה' צלחת - הריבה מוכנה.

מוסף. זמנים מורדנים

# מאת נורית צוריאנו

כל שהיתוותם הכלכליים מאיימים לקלף לחורף את כל הצבצב והכרס - ככה האופנה מתעקשת לצבצב אותו ביותר נוזנים ונוצצים, ולא רק בעזרת יהלומים. גם הלורקס כא לטיע לנו. אם עד היום חשבונו שלורקס זה רק לורקס, זה מפני שלא הכירו את ריה הדרי. לרידה יש כנראה איזה דר - אצלה לורקס זה גם שיר, ציור, או אגדה. כשהיא שוורת אותם לתוך הסריגים שלה הם פשוט נמסים לתוך סיני הפישות, הכותנה או הצמר, וזהם בעורקיהם ומעניק לסריג איכויות חדשות לא מוכרות.



## המלה האחרונה

הסריגה של מערכת ייחודית זאת, המורכבת מאפורה נכספת וחצאית מכנס. כן תמצאו אותם אצל ריה כרוב הפרחים שבקייט שאל. מוצגים שם חליפות מוכנות, סוודרים קלים, חולצות, ומערכות אחרות שוריי פאזיטים, חרורים, נוצות, עור, ומרור. מחירי סריגיה: 90,000-120,000 שקלים לסוודרים, 135,000 - לחליפה. ריה, יוצאת קיבוץ אשורתי-עקמאור, היא במיקצועה מורה לסיפור. אל הסיפורים המרונים שלה התייחסה עד כה כאל תחביב. מעכשיו הם יהפכו למיקצוע.



צילום: מנחם עוז דוממית: שלי אימרה: מירי בר גרבוניס: H.M.

# מישהו מדליק?

## מאת נורית צוריאנו



## החידוש העולמי בהגנה על עור הדיים



צילום: מנחם עוז דוממית: שלי אימרה: מירי בר גרבוניס: H.M.

# הפולחן של מפת השולחן

למפת השולחן נולדה, ללא ספק, על שולחן העשר. רלת'הסם אכלה על העץ תחשור, היא ג'י' לדה אי"ש בימי-הברזים, ועד המאה ה-15, גילתה העץ ציור לוחית כחול מן תנודל שאנו מכירים, משום שהנה מטעמי חסכון ואינטימיות, להפכה על צידה העץ, כאשר צד אחד כבר התלכלך. במקום שבו נהנו אז אנשים ממעמדות שונים לסעוד על שולחן אחד - הכדילו את מקומם של המורה, בכך שאם גם אבי-לוי סלע על שולחן העץ, והגש

## מי המציא את המזלג?

כבר בתנ"ך מוזכר המזלג. ימים ההם הוא שימש בעיקר ככלי-שולחן, להחלפת בו נחוץ ובה אל זמן המזבח. דמיאנו, מלומד שחי באיט' ליה במאה ה-11, טען, שהמז' לגות ביצע את חזושת הכר' רח' שולחן ככלי-עזר באירוח, על שולחנה של נסיכה ביוזא' סנית הובצית, ומארגונה י' אה האשונה לכל איטליה. בשנת 1379, מוכרים המ' לגות ברשימת המצא' בחצור' של מלך צרפת, שארל תתמי' של המוסר, שירידו תהרוב של המלך אדוארד השני מאנגליה, שיר באבסטון, היה ראשון ל' אוליס' במזלג, באיט' תבני' טים. הוא העז ואכל, כבר ב' מאה ה-14, אגס בעזרת מזלג. לחתומת המלך וממליחו, אבי האנגלים, כלל שנדהמו, לא אימצו, כנראה, את מנהג' האכילה הברבית בעזרת מו' לג' עד המאה ה-17. אצבעות' הידיים עשו בהחלט עבודה דר' מה.

# הנימוס מחייב ישיבה נכונה

ישיבה נכונה ליד שולחן-האוכל, חשובה לא פחות מן האכילה עצמה. במה הוא מתבטא? קודם כל יושבים על כיסא בולר, ולא על חלק של כיסא, וזה צריך להיות סמוך לשולחן, וישיבים וקופים (בלי לנתון על השולחן), ובתורבה קלה (מאוד) על חגורת פירוש הדבר, ששעלים את הכף או את המזלג לפה - ואין מקדמים את הפגום לצלחת. חתוקה נכונה של מרקים בשעת האוכל, אינה מן הדברים שבאים מאליהם, והיא צריכה לימור. המרקים חייבים להיות קרובים לגוף ואינם גוגעים בשולחן. באנגליה מאכלים כך את הילדים לאכול במרקים צמודים, שמם ספר תחת לבית-השחי, ועל הילד להחזיר שלא להטילו בשעת האכילה. עמידה במיקוץ מוכה בפרס קטן. כיצד לא יושבים ליד השולחן?



מוסף. זמנים מורדנים











11/10/68 11:10 AM  
 11/10/68 11:10 AM  
 11/10/68 11:10 AM



